



LE MÉRIDIEN HAMBURG

# Zwischen Schurken





Heritage – das neue In-Restaurant Hamburgs im Le Méridien. Immer mit dabei: Hulk, der Joker, das weiße Kaninchen und Batman & Robin.

## und Helden



Im November 2013 hat Munich Hotel Partners den Betrieb des Le Méridien Hamburg übernommen. Seither wird bei laufendem Betrieb umgebaut – fertig sein soll alles 2019. Bereits eingezogen sind der Le-Méridien-Hub, Interims-Konferenzräume, teils neue Zimmer und neben ein paar Schurken auch einige Helden. Zu treffen im Restaurant „Heritage“ ...

**E**cht oder nicht echt? Das ist hier die Frage. Nun – zumindest das weiße Kaninchen aus Alice im Wunderland dürfte nicht echt sein. Und Heath Ledger als „Joker“? Das wäre echt leider nur möglich, wenn das Foto schon etwas älter wäre ... Diese oder ähnliche Gedanken gehen vielen Gästen durch den Kopf, wenn sie das neue Restaurant Heritage im obersten Stock des Le Méridien Hamburg betreten und dort eins der beiden großen Wand- ... – ja, was ist es nun? Gemälde oder Foto? – sehen. „Es ist ein Foto“, beendet Michael Wagner das Rätselraten. „Ein Foto, das den Betrachter gekonnt ‚in die Irre führt‘. Es stammt von dem Fotografen Sacha Goldberger. Wir fanden ihn zufällig im Internet, weil wir auf der Suche nach originellen Ideen waren, die zu den Mottos Heritage und Kunst passen“, erklärt der geschäftsführende MHP-Gesellschafter, der das Unternehmen mit Dr. Jörg Frehse und Ralf Selke führt. Das Motto Heritage sollte das Leitbild für das neue Restaurant sein und „Kunst“ nimmt Bezug darauf, dass das Le Méridien Hamburg eine große Dauerausstellung zeitgenössischer Werke zeigt. In Lobby, Fluren und Zimmern finden sich über 600 Arbeiten von rund 50 lokalen Künstlern und für MHP passte die Serie der „optischen Täuschungen“, die der französische Fotograf über verschiedene Filmhelden und -schurken gemacht hat, perfekt in diese Szenerie.

„Goldberger suchte sich Figuren wie Hulk, den Joker, Robin und Batman oder das weiße Kaninchen aus und castete – außer für den Mümmler natürlich – Schauspieler, die den Originalen ähnlich sahen. Diese steckte er in Kostüme mit Duttenkragen, ließ sie von Maskenbildnern herrichten und fotografierte sie so, als wäre das Bild alt und gemalt. Enorm viel Aufwand, und wir finden das Ergebnis einfach klasse.“ Für das MHP-Team stellen die Duttenkragen die Verbindung zu den alten Reedereien her, die Dame mit Teetasse auf dem einen Bild passt gut zum Thema Essen und Trinken und da sich der „alte“ Küchenchef Matthias Cantauw im neuen Heritage zum Ziel gesetzt hat, die französische Küche mit asiatischem Touch modern zu interpretieren, schließt das Goldberger-Credo „Alte Künstler – neu interpretiert“ auch diesen Kreis.

Bild: A. Flak (2)

Das Restaurant Heritage im obersten Stock des Le Méridien Hamburg gibt mit großen Fenstern den Blick auf Außenalster und Hamburger City frei. Das Büro Formwaende hat es komplett neu gestaltet. An Nutzungen sind dabei ein Buffet und ein Wine-Tasting-Raum hinzugekommen.

Früher Schwächen in der Wegführung – heute Le-Méridien-Hub: JOI-Design schuf einen Aufenthaltsbereich, in dem Entree, Bar und Rezeption in einander übergehen und viele Funktionen zugleich erfüllen.

Bild: A. Flak

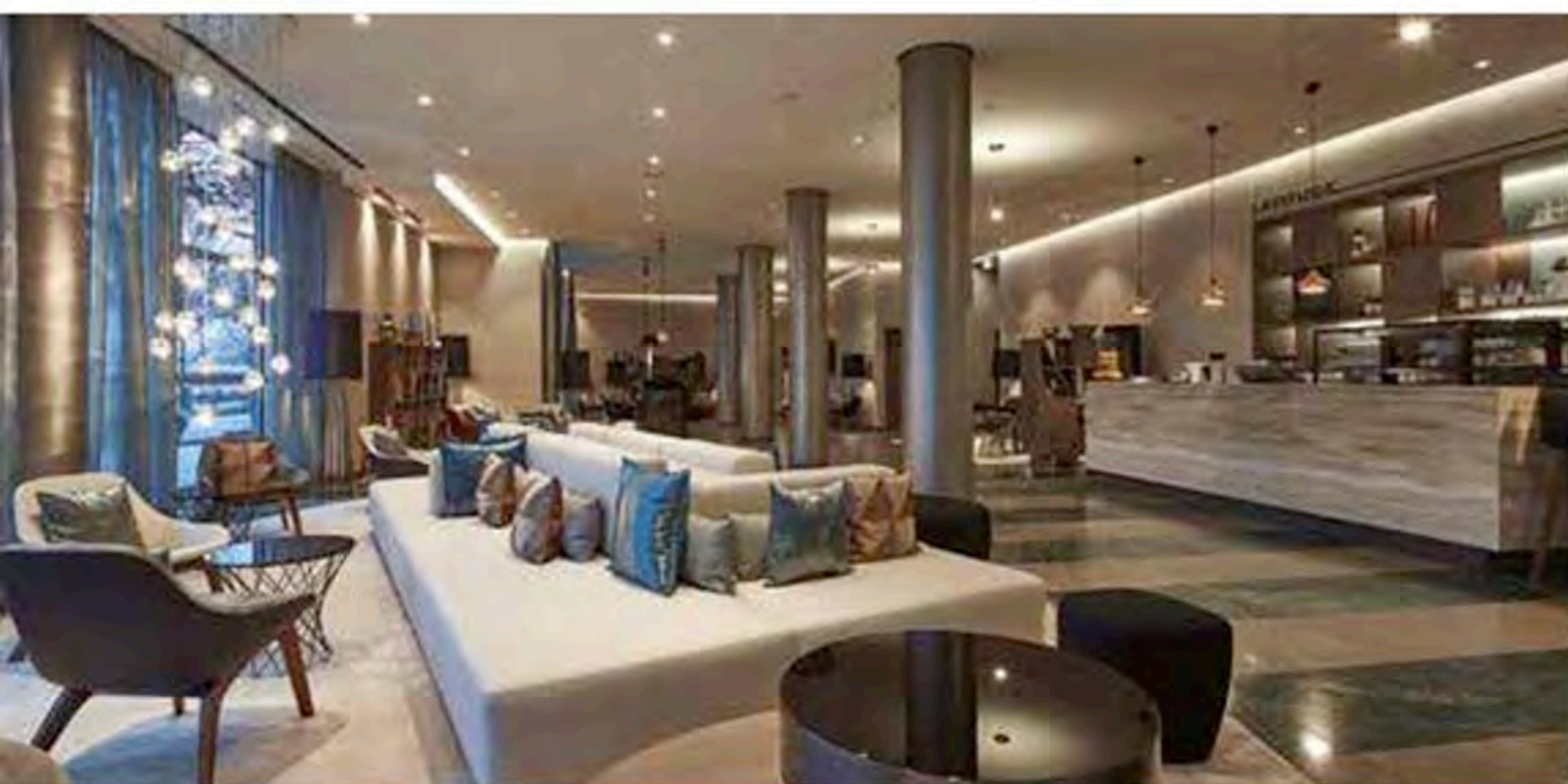


Bild: C. Kretschmar/JOI-Design

### Lokale In-Restaurant-Macher

Abgesehen von den Wandbildern stammt das Design des Restaurants von dem Innenarchitekturbüro Formwaende. Insgesamt arbeitete MHP beim Umbau des 5-Sterne-Hotels an der Außenalster mit drei Designbüros zusammen: Neben Formwände waren die Bost Interior Design Group und JOI-Design mit an Bord. „Jedes unserer Häuser soll anders sein, wir wollen keinen ‚Einheitsbrei‘. Gott sei Dank lässt uns Le Méridien viel Freiraum. Natürlich heißt das nicht, dass wir bei jedem Projekt mehrere Innenarchitekten beauftragen oder dass Einheitsbrei entsteht, arbeitete man nur mit einem Büro zusammen“, betont Wagner. In Hamburg habe sich das ergeben, „mitunter deshalb, weil wir kein typisches Hotelrestaurant von einem typischen Hoteldesigner wollten. Wir wollten eine In-Location und suchten ein Büro,

das die Szene der Hansestadt kennt und dort schon coole, hotelunabhängige It-Places gestaltet hat. Das haben wir mit Formwaende gefunden.“

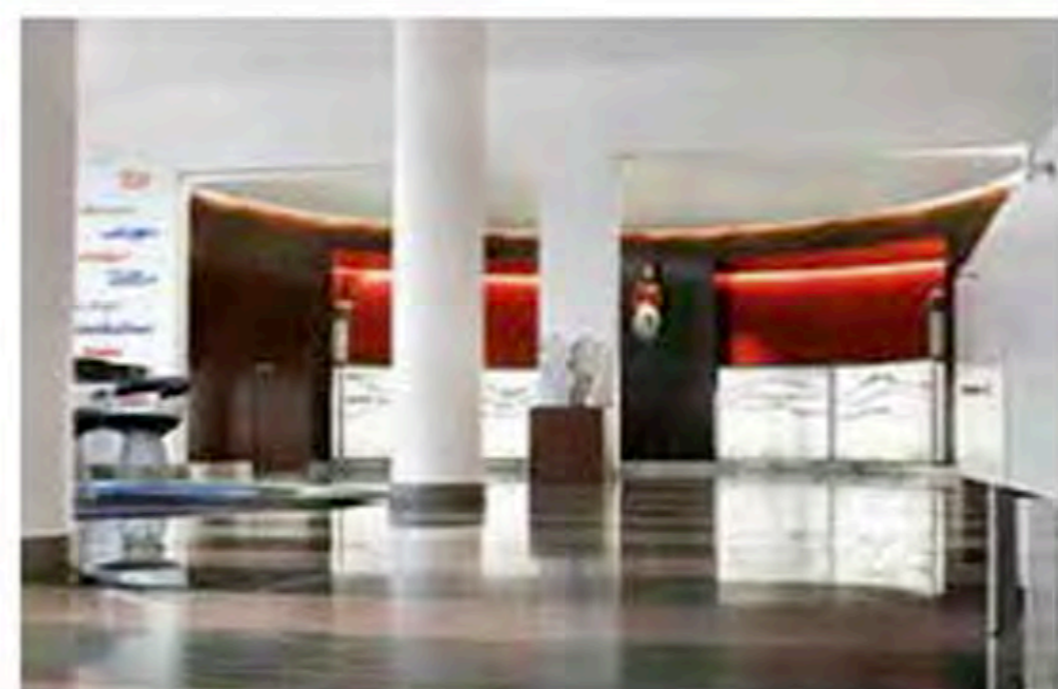
Das vergleichsweise kleine Büro entwarf in Hamburg u. a. bereits das höchste Restaurant der Stadt, das „Clouds“ im 23. Stock der „Tarzenden Türme“ an der Reeperbahn, sowie das Restaurant Coast by East in der HafenCity. Auch Hotel-erfahrung haben die Lüneburger in Hamburg schon gesammelt: Das Hotel East gestalteten sie komplett. „Noch ist das Büro nicht so bekannt, aber wir finden toll, was die machen. Da haben wir auch mit Starwood diskutiert, weil die unseren Gedanken anfangs nicht verstanden. Es kamen Einwände wie: ‚Die wissen ja gar nicht, was wir machen.‘ Wir antworteten: ‚Aber die wissen, was sie machen. Die können uns ein Restaurant entwerfen, das für Furore

sorgt und auch lokales Publikum anlockt.“ Nach Ansicht von Wagner ist die Hemmschwelle in ein Hotelrestaurant zu gehen, für Nicht-Gäste oft sehr hoch, was dazu geführt habe dass viele Einheimische Hotelrestaurants „nicht mehr auf dem Schirm“ haben. „Das ändert sich – nicht zuletzt dank kreativer Konzepte wie 25hours – langsam wieder, aber wer lokale Gäste bekommen will, muss ein lokal funktionierendes Konzept auf die Beine stellen. Da bringt es nicht viel, wenn eine internationale Marke mit einem internationalen Konzept kommt.“

Das leuchtete Starwood ein. So eröffnete das neue, rund 350 m<sup>2</sup> große In-Restaurant Hamburgs am 14. Dezember 2015, markierte aber damit schon den Abschluss des zweiten großen Baublocks, der parallel Umbauten in Lobby und einigen Zimmern vorgesehen hatte. Die Arbeiten am ersten Block hatten von Januar bis Februar 2014 gedauert und den Umbau von acht Suiten in Tagungsräume umfasst. Das war nötig geworden, da durch den Abriss des links vom Hotel gelegenen Bürogebäudes die dort untergebrachten Le-Méridien-Konferenzräume interimsmäßig inhouse ersetzt werden mussten. Rechts vom Hotel entsteht derzeit jedoch ein weiterer Neubau, der im Frühjahr 2018 auf 900 m<sup>2</sup> Fläche Meetingräume des Hotels, einen doppelstöckigen Ballsaal und eine doppelstöckige Roof-Top-Bar mit Außenterrasse und Durchgang zum Heritage beherber-



Die Rezeption heute (gr. Bild oben): Sitzt hell und schimmernd dort, wo früher dunkel die Lobby-Bar saß. Das war einmal: die einstige Ciel-Bar im obersten Stock (kl. Bild unten links). Daneben: die Ex-Rezeption (dort liegt heute die Longitude Bar des Hub).



gen wird. Der Neubau gehört, wie das Hotel, der Ärzteversorgung Niedersachsen.

### Mission: Design-Patchwork

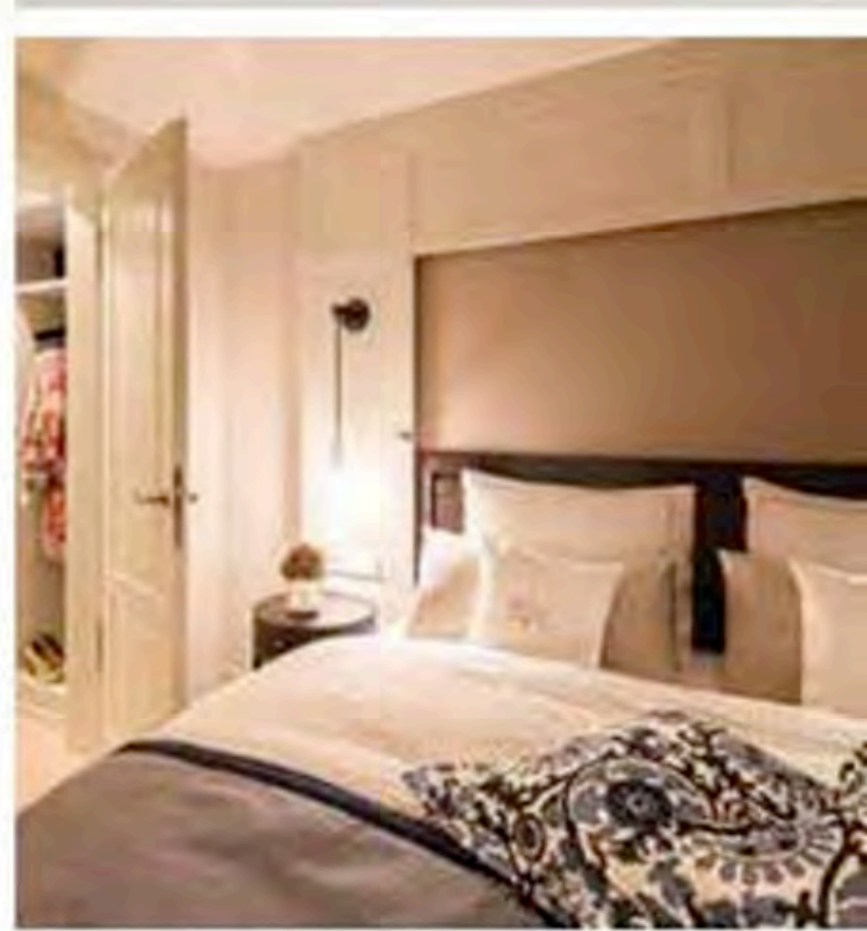
Im Zuge des ersten Baublocks wurden Teile der Lobby zu einem Interims-Frühstücksrestaurant zusammengesetzt. Die Arbeiten erfolgten bei laufendem Betrieb, verantwortlich als Innenarchitekt war das Büro Bost. Als GU – für alle Blöcke des Umbaus – wurde TKS beauftragt. Das Unternehmen liefert schlüsselfertige Leistungen inklusive Planung und Ausführung der Gewerke in der technischen Gebäudeausrüstung sowie Schall- und Brandschutzmaßnahmen, Innenausbau und FF+E aus einer Hand. Die Planungen für den zweiten Block starteten im Mai 2015. Hierbei sollten das neue Hub-Konzept von Le Méridien realisiert und „planerische Schwächen“ der öffentlichen Bereiche behoben werden. „Die Rezeption lag links vom Haupteingang. Eintretende Gäste orientierten sich aber geradeaus nach hinten in den Raum und sahen als Erstes den Concierge-Desk. In der Annahme, das sei die Rezeption, steuerte also jeder dorthin. Zudem gab es viel tote Fläche, während attraktive Aufenthaltsbereiche fehlten, und die Bar

war nicht den ganzen Tag geöffnet“, blickt Wagner zurück. Im ersten Schritt wanderte also die Rezeption ab September 2015 mittig ins Gebäude gegenüber vom Haupteingang tiefer in den Raum. Dort lag vorher das Backoffice.

Parallel dazu lief im obersten Stock der Komplettumbau von Küche und Restaurant, der aufgrund eines großen Wasserschadens etwas mehr als zwei Monate dauerte. Insgesamt koordinierte TKS hier bis zu 20 Gewerke. Da Restaurant und Küche während des Umbaus geschlossen blieben, wurden Provisorien im bereits von Bost umgestalteten Erdgeschossbereich und im Ballsaal geschaffen. Im Erdgeschoss fand auf rund 600 m<sup>2</sup> Fläche zeitgleich auch die Neugestaltung des restlichen Eingangsbereichs nach Entwürfen von JOI-Design statt. Um Rezeption und Lobby bis Anfang 2016 zum insgesamt zweiten Le Méridien Hub in einem deutschen Haus<sup>1)</sup> verschmelzen zu lassen, wurde die Bar verlegt. Entstehen sollte ein multifunktionaler Empfangs- und Austauschbereich, der die räumlichen Grenzen zwischen Rezeption, Entree und Bar auflöst und die Verbindung zwischen Reisenden aus aller Welt und Hanseaten schlägt.



INDIVIDUALITÄT  
ERHÄLT  
BESONDERE  
BEACHTUNG.



Lassen Sie sich von dem erstklassigen Design und Komfort unserer Möbel inspirieren.

[www.gh-moebel.de](http://www.gh-moebel.de)

Zimmer und Suiten: früher farbig grell und im Art-&Tech-Style, heute in sanften Naturtönen. Die Zimmer werden noch bis Anfang 2019 softrenoviert, die Bäder bleiben unverändert.

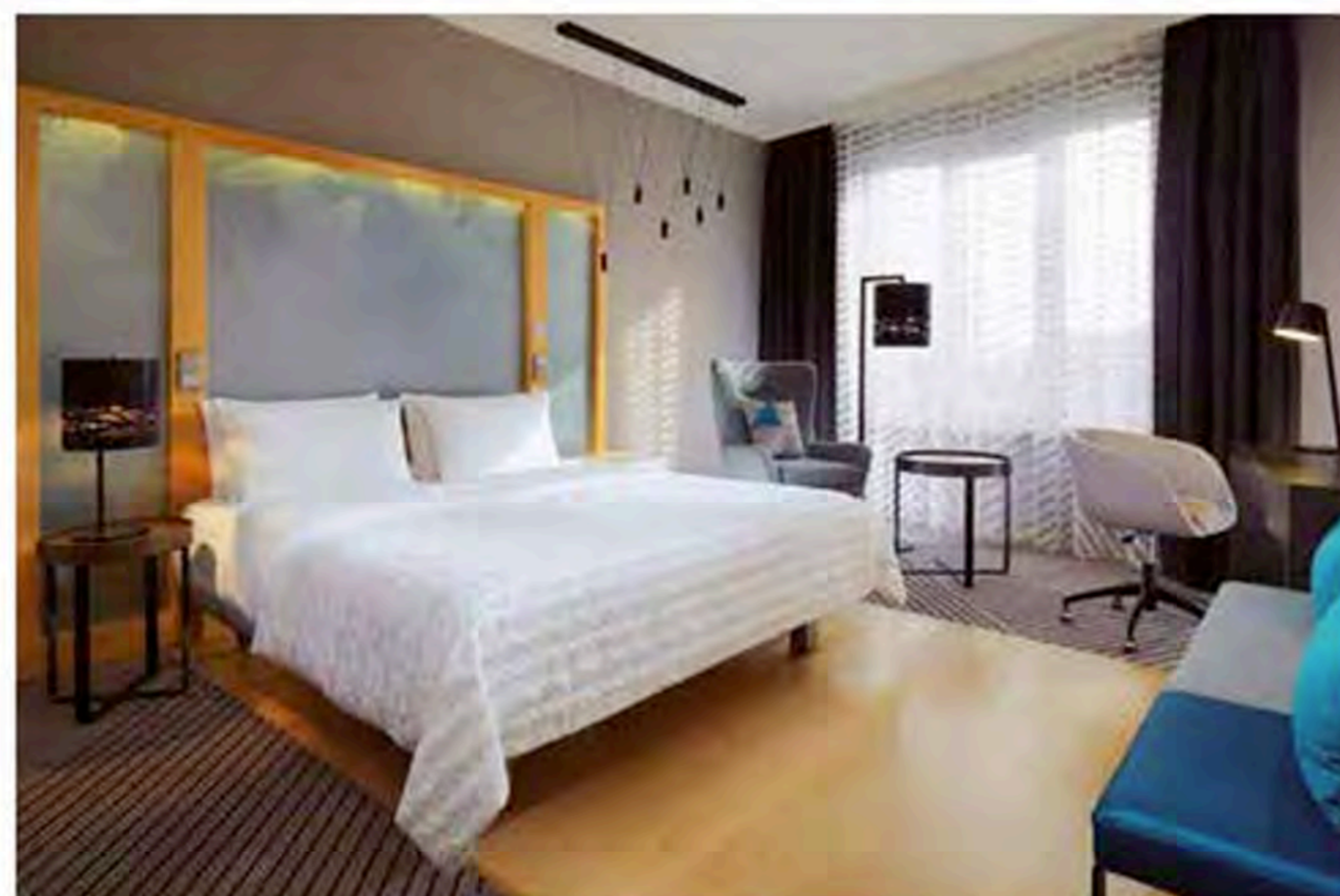



Bild: Starwood (2)

## STECKBRIEF

Adresse:	Le Méridien Hamburg, An der Alster 52-56, 20099 Hamburg
Klassifizierung:	Superior/Luxury
Franchisenehmer/ Betreiber:	MHP Hotel an der Alster GmbH
Franchisegeber:	Starwood
Vertragsform:	Pacht (Ärztevers. Nieders.); Franchise (Starwood)
Beginn Umbau:	2014
Erst-Eröffnung:	1.9.2003
Eigentümer/Investor:	Ärzteversorgung Niedersachsen
Investition Umbau:	7-8 Mio. € (inkl. Konferenzräume)
GU/Innenausbau:	TKS
Innenarchitekt:	bost group berlin, JOI-Design, Formwaende
Künstler Restaurant:	Sacha Goldberger
Zimmeranzahl:	275
Zimmerpreise:	ab 159 €/Person (ohne Frühstück)
Spa-/Fitness-Bereich:	450 m <sup>2</sup>
Konferenzbereich:	aktuell 6 Räume
<b>Ausrüster</b>	
Bodenbeläge:	Project Floors, Desso
Beleuchtung:	Zumtobel
Schalter/Steckdosen:	Gira
Möbel:	 Walter Knoll, Vitra
Textilien:	Jab, Création Baumann u. a.

Die Bar – auf den Namen Longitude getauft – liegt nun dort, wo vorher die Rezeption saß. Sobald das Gebäude nebenan fertiggestellt ist, gibt es von hier aus einen Zugang zum Konferenztrakt.

### Hamburg zieht ein

Da das Raumkonzept des Hub die Region reflektieren soll, spielt der Entwurf von JOI-Design mit Assoziationen zur Alster-nähe, der maritimen Geschichte der Stadt sowie dem Handelshafen: Inspiriert von den Wasserstraßen und Kanälen finden sich viele „tänzelnde“ Linien, Diagonalen, Dreiecke und Prismen, die an Bootssegel und -taue erinnern. Frische Wasserfarben akzentuieren Holztöne und Steinoberflächen in warmen Naturnuancen und Texturen, die maßgeschneiderten Möbel sind im Midcentury-Style gehalten. Zudem schlagen Accessoires den thematischen Bogen zu Hansestadt, Hafen und Reisen.

Das Thema Wasser begleitet die Gäste über Flure bis in die Zimmer, denn auch diese Bereiche wurden – ebenso wie der Wellnessbereich – von JOI-Design neugestaltet. Die einst hellblauen Flure sind nun mit Naturtönen versehen und die

zuvor von der englischen Innenarchitektin Yvonne Gould nach dem Motto „Art & Tech“ eingerichteten Zimmer folgen diesem Tenor: Beim sukzessiven Soft-Refurbishment, das im Oktober 2015 begann, lässt MHP bei laufendem Betrieb einen Großteil des beweglichen Mobiliars austauschen. Aufgearbeitet werden neben Wänden die Parkettböden, Teppiche werden ausgetauscht. Die Bäder bleiben unverändert. Die Modernisierung der Zimmer dauert voraussichtlich noch bis Anfang 2019. „Bereits renoviert wurden die Etagen 6, 7 und 9. Wir nutzen für Bauarbeiten die Hamburger ‚Flautemonate‘ Januar/Februar. In dem Zeitfenster von sechs bis acht Wochen schaffen wir gut zwei Etagen.“

Da bis dato ein Großteil der Zimmer noch nicht renoviert wurde, gestaltet sich eine Preiserhöhung schwierig. Trotzdem sollen die Raten in absehbarer Zeit überarbeitet werden. Momentan beginnen sie ab 159 Euro pro Person ohne Frühstück. Die durchschnittliche Auslastung des Hauses liegt bei 75 bis 78 Prozent. „Obwohl wir uns hier im Grunde dauernd auf einer Baustelle befinden, haben wir die Performance nicht



Bild: Formwaende

**Zukunftsmusik:** Rechts vom Hotel entsteht derzeit ein Neubau, der neben Privatwohnungen auch die Konferenzräume des Hotels, dessen Ballsaal und eine Rooftop-Bar mit Außenterrasse und Übergang zum Restaurant Heritage beherbergen soll. Geplante Fertigstellung: 2018.

nur gehalten, sondern gesteigert. Darauf sind wir sehr stolz. Man muss bedenken: Wir haben im Moment eigentlich keinen richtigen Bankettbereich mehr – noch ist alles „provisorisch“, betont Dr. Jörg Frehse. Mit dem, was noch alles geplant ist, sehen sich er und sein Team gut aufgestellt in einer Stadt, die mit „vielen schönen Häusern in super Lage punkten“ kann und die sich in Kürze – abgesehen von den nun zur selben Firma zählenden Marriott-Häusern – den Hotelkuchen mit einem zweiten Starwood-Haus wird teilen müssen: dem Westin Hamburg. Zudem will der Hamburger Milliardär Klaus-Michael Kühne ebenfalls an der Außenalster bis Anfang 2017 mit dem Fontenay „das beste Hotel Deutschlands“ errichten. „Das sehen wir

gelassen. Das Fontenay wird nicht speziell auf Tagungen fokussieren und mit dem Westin Hamburg können durchaus Synergien entstehen. Immerhin hat Starwood dann zwei Top-Häuser in der Stadt – einmal mit Blick zur Alster, einmal zur Elbe. Und wenn wir unseren Konferenztrakt mit Rooftop-Bar eröffnen, werden wir uns erst recht eine gute Position sichern. Vor allem in Kombination mit dem Heritage.“

Sandra Hoffmann ■

1) 2013 haben JOI-Design und TKS das erste Hub-Konzept in Deutschland im Le Méridien München umgesetzt.

## ROHDE FAMILY OFFICE

Hinter MHP steht neben den drei geschäftsführenden Gesellschaftern Dr. Jörg Frehse, Ralf Selke und Michael Wagner das Rohde Family Office, München, das u. a. im Bereich Hotelinvestment tätig ist. Zudem ist Familie Rohde Mitgeschafter der Rohde & Schwarz GmbH & Co. KG. Die Gesellschaft entwickelt, fertigt und vertreibt Elektronik-Produkte für den Investitionsgüter-Bereich. Zum 30. Juni 2015 betrug die Mitarbeiterzahl weltweit knapp 9.900 (ca. 5.900 in Deutschland), der Umsatz im Geschäftsjahr 2014/2015 (Juli bis Juni) lag bei rund 1,83 Mrd. Euro.

**TKS<sup>®</sup>** | GERMANY.  
PROFESSIONALS  
ON SITE



**FIRST CLASS  
RENOVATION**





Bild: H.-J. Wiegand/Tonwert21



FLORIAN KIENAST, FORMWAENDE

## „Hotelrestaurants müssen balancieren können“

In Projekte einzutauchen, die etwas abseits der klassischen Innenarchitektur liegen, liebt er besonders. Aber auch im klassischen Bereich kann er sich über Abwechslung nicht beschweren: Florian Kienast, Geschäftsführer des Büros Formwaende, entwirft Büros, Shops und Wohnungen ebenso wie Produkte, Hotels und Gastronomieprojekte. Sein jüngster Coup: das Restaurant Heritage im Le Méridien Hamburg.

**Herr Kienast, wie ist es zu dem Auftrag für das Heritage gekommen?**

Michael Wagner von MHP hatte unsere Hamburger Restaurant-Projekte Coast in der HafenCity und Clouds in den Tanzenden Türmen besucht, mich dann angerufen und gefragt, ob wir am Restaurant im Le Méridien mitwirken wollten.

**Welche Vorgaben hat MHP gemacht?**

Konkrete Vorgaben gab es kaum. Neben klassischen Disziplinen wie Frühstück, Lunch, Dinner galt es gestalterisch und funktional ein Konzept zu entwickeln,

das neben Hotelgästen auch die Hamburger begeistert. Das Heritage musste den Kriterien eines gut designten ‚Stand alone‘-Restaurants standhalten, aber auch als Frühstücksort und Konferenz-Lunch-Konzept fungieren können. Zudem sollten wir Kunst einbinden, aber in der Umsetzung hatten wir viel Freiraum.

**Welche Entwurfsidee haben Sie für das Heritage entwickelt?**

Der Name des Restaurants steht für sein gestalterisches Konzept: ‚Heritage‘ bedeutet Erbe oder Vermächtnis und dieser Tenor zeigt sich in vielen assoziierten

### KURZVITA

Der in Hamburg geborene Florian Kienast absolvierte nach der Fachhochschule eine Tischlerlehre, die er mit Auszeichnung abschloss. Nach zwei Jahren als Tischlergeselle entschied er sich zu einer Weiterbildung zum staatlich geprüften Techniker für Raumgestaltung und Innenausbau. 2001 hat er das Büro Formwaende gegründet, seit 2015 ist er Geschäftsführer der Formwaende GmbH & Co. KG.

Farben, Oberflächen, Bildern und Skulpturen. Zudem wollten wir ein Dinner als Gesamtkunstwerk in Szene setzen. Dieser Gedanke zieht sich bis in Details hinein. So findet sich die Batman-Maske in Form der Serviceschürzen wieder und Blusen bzw. Hemden der Mitarbeiter spiegeln das Muster der abgehängten Aluminiumdecke wider.

#### Gab es besondere Herausforderungen?

Ja. Die Lage des Restaurants im 9. OG mit dem Alster-Panoramablick. Die große Bühne ist dieser Ausblick, daher musste sich die Innenarchitektur im Hintergrund halten, aber dennoch spannend sein.

#### Wie haben Sie das gemeistert?

Mit einer unaufdringlichen Formen- und Farbsprache. Wir wählten dunkle, gedeckte Farben, die gastlich, aber auch mystisch wirken. Sie schaffen sowohl tagsüber zum Frühstücksbuffet als auch abends zum Dinner eine gute Atmosphäre. Um den Blick über die Stadt nicht zu sehr abzulenken, waren Reflexionen im Raum zu reduzieren. Daher sind die Materialoberflächen matt und die Leuchtkörper entblendet. Auch ist die Beleuchtung dezent und punktgenau gehalten. Zudem haben wir im gesamten Bar- und Restaurantbereich in Augen-/Horizonthöhe einen Bronzespiegel installiert. Er gibt dem Raum mehr Tiefe, weitet ihn optisch und verstärkt den Eindruck des weit entfernten Horizonts über der Alster.

#### Was wurde beim Re-Design verändert?

Alles. Allerdings sind Raumaufteilung und Anordnung der Möbel wie zuvor und ermöglichen eine flexible Bestuhlung für verschiedene Nutzungen. Hinzugekommen ist ein Podestbereich, auf dem bequeme, voluminöse Bänke mit fest gepolsterten Sitzflächen und Rückenkissen Sitzlounges bilden. Leichte Vorhänge trennen die einzelnen Abschnitte und



zonieren teils auch die restlichen Restaurantflächen.

#### Was unterscheidet das Heritage von anderen (Szene-)Restaurants der Stadt?

Der grandiose Blick auf die Außen-Alster und das hohe Niveau der Küche. Dank dieser Punkte wird das Heritage sicher langfristig ein Hamburger Hot Spot der Gastronomieszene werden und bleiben.

Ziel des Restaurant-Re-Designs im Le Méridien Hamburg war die Einheit von Optik, Haptik und Kulinarik, um so Wertigkeit, internationales Flair und Lokalkolorit des Hauses widerzuspiegeln. Ebenso gewünscht: die Verschmelzung von Bar und Restaurant.

Das Hamburger Hotel East gestaltete Formwaende komplett. Hier ein Blick in die Lobby des Szene-Hauses.



Bild: A. Flak (2)





Bild: D. Burghard/teNeues

Von den über 250 Projekten, die Formwaende bereits realisiert hat, waren über 50 im Bereich Gastronomie angesiedelt. Eins, das nicht nur dank seiner Lage im 23. Stock des Hochhauses Tanzende Türme in Hamburg wieder ein Highlight setzen dürfte, ist das Clouds. Das Bild zeigt den Restaurantbereich.

Auch in Hamburg, allerdings in der Hafencity: das Restaurant Coast by East, designt vom Büro Formwaende.

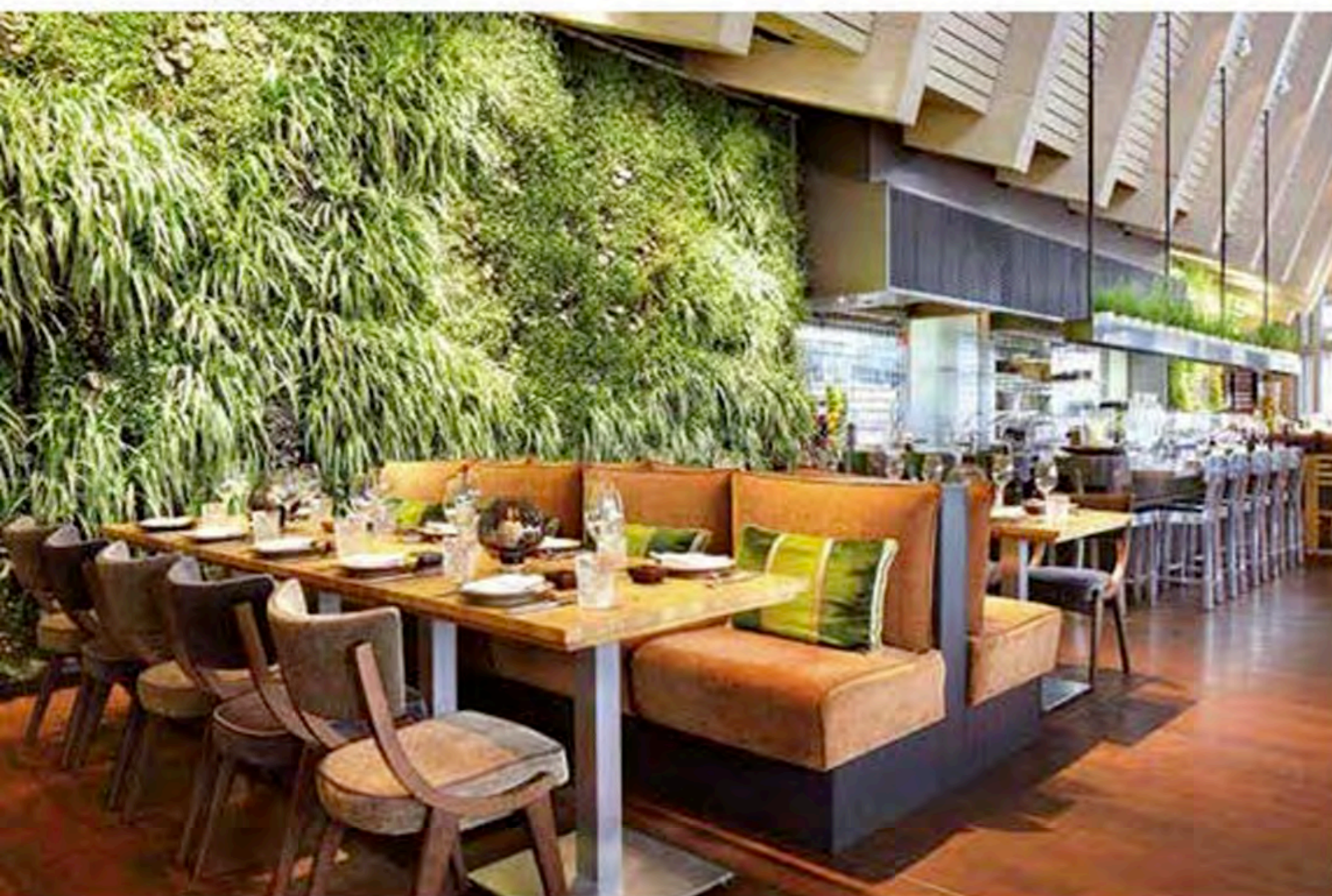


Bild: A. Flak

Was unterscheidet generell ein „normales“ Restaurant von einem Hotelrestaurant?

Ein Hotelrestaurant muss als eigenständiges Konzept funktionieren, sollte aber auch Bezug zum Hotel haben. Dieser Balanceakt ist teils schwer zu erfüllen. Oft sind Hotelrestaurants ‚Anhängsel‘ des Hotelbetriebs und werden nicht immer mit der gleichen Leidenschaft geführt wie eigenständige Restaurants.

Darum tun sich viele Hotelrestaurants schwer, externe Gäste anzulocken?

Ja, um das Restaurant auch für externe Gäste attraktiv zu machen, sollte das Restaurant durchwegs die gleiche Fürsorge und Hinwendung vom Betreiber erfahren wie die Hotelbereiche. Das Hotelrestaurant sollte also nicht ‚nebenher‘ betrieben werden. Weist das Hotel besondere Features auf, sollte auch das Restaurant Highlights setzen, um Hotelgäste und Externe gleichermaßen zu begeistern. Damit meine ich nicht nur gestalterische Highlights, sondern etwa auch das Speisen- und Getränkeangebot, eine Spezialisierung der Zubereitung oder einen herausragenden Küchenchef. Dass die gesamte Mannschaft einen glänzenden Service hinlegt, gehört selbstverständlich dazu. Das Restaurant muss eigenständig gesehen werden, damit es auch lokale und externe Gäste besuchen. Aber auch der Hotelgast selbst sollte sich gar nicht erst die Frage stellen, ob er abends zum Essen in ein Restaurant in der Umgebung geht. Das Hotelrestaurant sollte ihn so positiv ansprechen, dass es von vornherein klar ist, dass er den Abend dort verbringt.

Welche gestalterischen Fehler werden in Hotelrestaurants oft gemacht?

Meist muss ein Hotelrestaurant drei Funktionen erfüllen: morgens Frühstück, mittags Lunch, abends Dinner bis in die Nachtstunden. Das erfordert ein durch-

dachtes Funktions- und Gestaltungskonzept, beginnend beim je nach Tageszeit und Raumnutzung wandelbaren Lichtkonzept bis hin zur Haptik der eingesetzten Materialien.

#### Wie viel bringen Sie von Ihrem persönlichen Geschmack in ein Projekt ein?

Da uns die Auftraggeber mit der Umsetzung atmosphärischer Designkonzepte beauftragen, spielt auch mein persönlicher Geschmack, den ich in die Projekte einbringe, eine Rolle. Zwar gibt es funktionelle Rahmenvorgaben, aber mein Entwurf eines Designkonzepts erfolgt meist losgelöst von den Ideen eines Auftraggebers. Wichtig ist jedoch, dass trotz all unserer Designideen auch immer der Gesamteindruck eines Konzepts mit

allen Details Kunden und Gäste gleichermaßen begeistert und mitzieht.

#### Haben Sie ein Lieblings-Hotelrestaurant?

Das ist schwer zu sagen. Es gibt einige Restaurants, die mir besonders gefallen: das ‚The Mercer Kitchen‘ im Hotel Mercer in New York, das Restaurant im ParkHyatt Tokio mit der sehr entspannten, begrünten Dachterrasse oder das abgelegene Restaurant ‚allesistgut‘ im Seehotel am Neuklostersee in Mecklenburg – weit weg von der Hektik der Stadt.

#### Wie sähe Ihr Traumprojekt in puncto Restaurant aus?

Wir haben mit dem Clouds im 23. Stock der Tanzenden Türme oder aktuell mit

den Gastronomien in der Elbphilharmonie sehr herausragende Projekte, die in einigen Bereichen schwer zu toppen sind. Ich würde aber gerne auch einmal eine Gastronomie in London realisieren.

Sandra Hoffmann ■

## INNENANSICHTEN

### Bar – Raum der Begegnung

Es gibt attraktive und interessante Bars. Viele kommen hinzu – viele sterben. Deren Seele lebt? Nein, denn sie hatten keine. Bars mit Seele sind Attraktionen einer Stadt: Jimmy's Bar im Hessischen Hof und die Casablanca Bar, die ich 1980 als General Manager im Parkhotel Frankfurt kreierte, baute und eröffnete: Jahresumsatz auf gleichem Grundriss, ad hoc, von 400.000 auf eine Million Mark gesteigert... Dann sind da die Newton Bar in Berlin, Schumann's Bar in München, Harry's im Esplanade Berlin – die war für mich Jahrzehnte ganz vorn: gutes Konzept, super Qualität, klasse Service, Piano vom Feinsten. Immer voll. Immer interessante Leute. Da wurde es oft spät, manchmal sogar früh ...

Harry's Bar, das Original in Venedig, ist einmalig. Sie ist ein Wahrzeichen, ein internationaler Treffpunkt mit angeschlossenen Restaurant, sie ist berühmt nicht nur wegen ihrer Drinks. Dass sie sich in der Lagunenstadt befindet, macht sicher einen Großteil ihrer Berühmtheit aus. Den anderen machen die Menschen aus: die, die dort arbeiten, und die, die als Gäste kommen. Sie machen diese Bar zu dem, was sie ist: eine geniale Mischung aus Luxus und Einfachheit, die auch die Spezialitäten des Hauses auszeichnet: grandiose, weltweit imitierte Rezeptideen. Nie zuvor und auch danach nie wieder habe ich so ein

köstliches Carpaccio gegessen wie im Harry's. Zubereitet aus dem Contrefilet, denn das ist würziger als das Filet. Eine Kreation zu Ehren des Renaissance-malers Vittore Carpaccio, der wegen seiner brillanten Rot- und Weiß-Töne berühmt wurde. Arrigo Cipriani, der Harry's seit dem Tod seines Vaters 1980 leitet, macht Bar und Restaurant weiter nach dem Originalkonzept und so trinkt man Jahr für Jahrzehnt die berühmten Cocktails, die sein Vater erfunden hat: den legendären Bellini, für den allein ein Mann den ganzen Tag nichts anderes machte, als die kleinen weißen Pfirsiche aufzuschneiden, zu entkernen und ihren Saft mit der Hand auszudrücken. Der Saft und das Fruchtmark wurden dann durch einen Chinois, ein feines Spitzsieb, passiert, um das rosafarbene Elixier zu erhalten, das mit Prosecco zu einem Bellini gemischt wird. So könnte jedes Jahr beginnen, oder?

Unabhängig vom Alter treibt den Menschen die Sehnsucht, anderen Menschen zu begegnen, zu sehen und gesehen zu werden. Die Sehnsucht zu sprechen, anderen zuzuhören, dazuzugehören. In Wahrheit kaufen Gäste keinen Drink, sie kaufen sich eine schöne Zeit für Begegnungen, Raum für Selbstdarstellung und Unterhaltung. Sie kaufen Befriedigung für sich selbst ...

Winfried D.E. Völcker



Winfried D. E. Völcker hat rund ein Dutzend internationale Hotels, tails mit großen Veranstaltungs-Centren und Spas, sowie mehr als fünf Dutzend Restaurants & Bars eröffnet, restrukturiert, saniert und geführt. Völcker konzipiert, entwickelt und betreibt Hotels – von der Idee bis zur Eröffnung und danach.  
[www.voelcker-hospitality.de](http://www.voelcker-hospitality.de)